¡Dale un toque renovado y organiza todas tus áreas!

1 ZONA DE DESPENSA DE ALIMENTOS

En esta área guarda alimentos no perecederos, organízalos por familia:

acompañamientos (arroz, puré, quínoa), fideos, salsas y conservas, etc.

2 ZONA DE DESPENSA DEL HOGAR

Esta será siempre la zona más alejada de la cocina, te sugerimos guardar los insumos a reponer como toallas de papel, servilletas manteles, etc.

ZONA DE LIMPIEZA 3

El espacio que queda debajo del lavaplatos es ideal para guardar los utensilios y productos como detergentes, paños y útiles de limpieza.

4 ZONA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Esta área es básica en toda cocina y debe ser una zona bien iluminada.

En este espacio puedes dejar los cuchillos que uses a diario y otros accesorios de uso regular, además de toallas de papel que faciliten la limpieza de esta zona.

5 ZONA PARA VAJILLA

Ubica arriba al alcance de tu mano, accesorios que uses comúnmente como vasos, tazas y abajo de la vajilla las ollas que no uses tan frecuentemente.

6 ZONA DE COCCIÓN

En esta zona prepararás los alimentos. Incluye un espacio en el que puedas usar una tabla para cortar. Aquí también deben estar los demás servicios de la casa.